



De-luxe-Burger mit Bio-Rind und Bacon

dazu Kartoffelwedges und Salat mit Mais



30-40min



4 Portionen

Kann es denn noch besser kommen? Bacon und Burger! Wir sagen es noch mal: Bacon und Burger! Dazu noch im fluffigen High-Protein-Brötchen! Als Beilagen gibt es würzige Kartoffelwedges und einen bunten Salat mexikanische Art aus Eisberg, Mais, Tomate, Zwiebel und Jalapeño-Chilischote. Legt die Servietten bereit und los geht's!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 3 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 2 Pck. Baconscheiben
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 4 High-Protein-Burgerbrötchen ²
- 1 Dose Mais
- 2 Eisbergsalate
- 4 Tomaten
- 1 Jalapeño-Chilischote

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Tomatenketchup
- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große, ofenfeste Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1166kcal, Fett 58.7g, Kohlenhydrate 109.6g, Eiweiß 47.3g



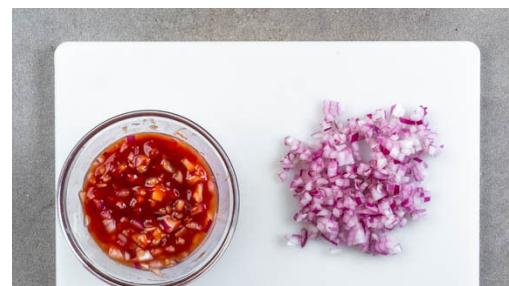
1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm dicke Spalten schneiden und mit 2EL Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz sowie der **½ der Gewürzmischung** vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 20-25Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



4. Pattys zubereiten

Das **Hack** mit den **übrigen Zwiebeln**, der **restlichen Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer gut vermengen und zu **4 gleich großen Pattys** formen, dabei die Mitte etwas eindrücken. Die Pfanne erneut stark erhitzen und die **Pattys** darin 1-2Min. pro Seite anbraten. Anschließend im Ofen in 8-10Min. fertig garen. Wer mag, kann die **Pattys** auch in der Pfanne fertig braten.



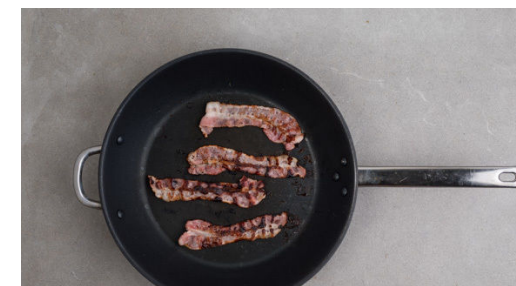
2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in möglichst kleine Würfel schneiden. Die **½ der Zwiebelwürfel** mit 4EL Ketchup und 1EL Wasser verrühren und beiseitestellen.



5. Salat zubereiten

Den **Mais** abtropfen lassen. **4 Salatblätter** beiseitelegen, den **restlichen Salat** grob schneiden. **2 Tomaten** in dünne Scheiben schneiden, die **übrigen Tomaten** fein würfeln. Die **Chilischote** ggf. für weniger Schärfe entkernen und fein würfeln. Den **Mais** und **Salat** mit den **Tomatenwürfeln**, **Chili nach Geschmack**, 2EL Olivenöl, 2EL Essig sowie Salz und Pfeffer vermengen.



3. Bacon anbraten

Die **Baconscheiben** ggf. portionsweise in einer großen, ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 1-2Min. kross anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Pfanne beiseitestellen, aber nicht auswaschen.



6. Anrichten und servieren

Die **Brötchen** aufschneiden und in 3-4Min. im Ofen aufbacken. Die **unteren Brötchenhälften** mit dem **Zwiebel-Ketchup** bestreichen und mit den **Salatblättern**, den **Pattys**, dem **Bacon** und den **Tomatenscheiben** belegen. Mit den **oberen Brötchenhälften** abdecken und jeden **Burger** mit **Kartoffeln** und 1EL Mayonnaise servieren.